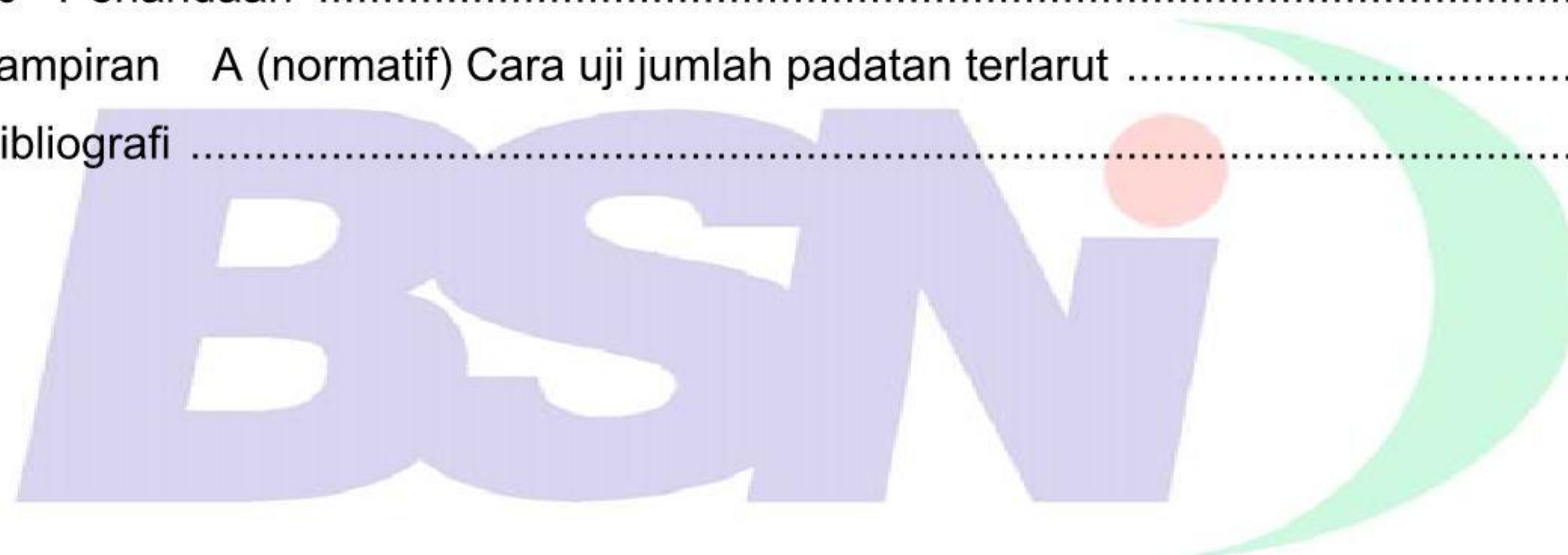






Daftar isi

Daftar isi	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan normatif	1
3 Istilah dan definisi	1
4 Syarat mutu	1
5 Pengambilan contoh	2
6 Cara uji	2
7 Syarat lulus uji	3
8 Higiene	3
9 Pengemasan	3
10 Penandaan	3
Lampiran A (normatif) Cara uji jumlah padatan terlarut	4
Bibliografi	7



Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) Saus cabe, merupakan revisi SNI 01-2976-1992, *Saus cabe*. Standar ini disusun oleh Panitia Teknis Makanan dan Minuman.

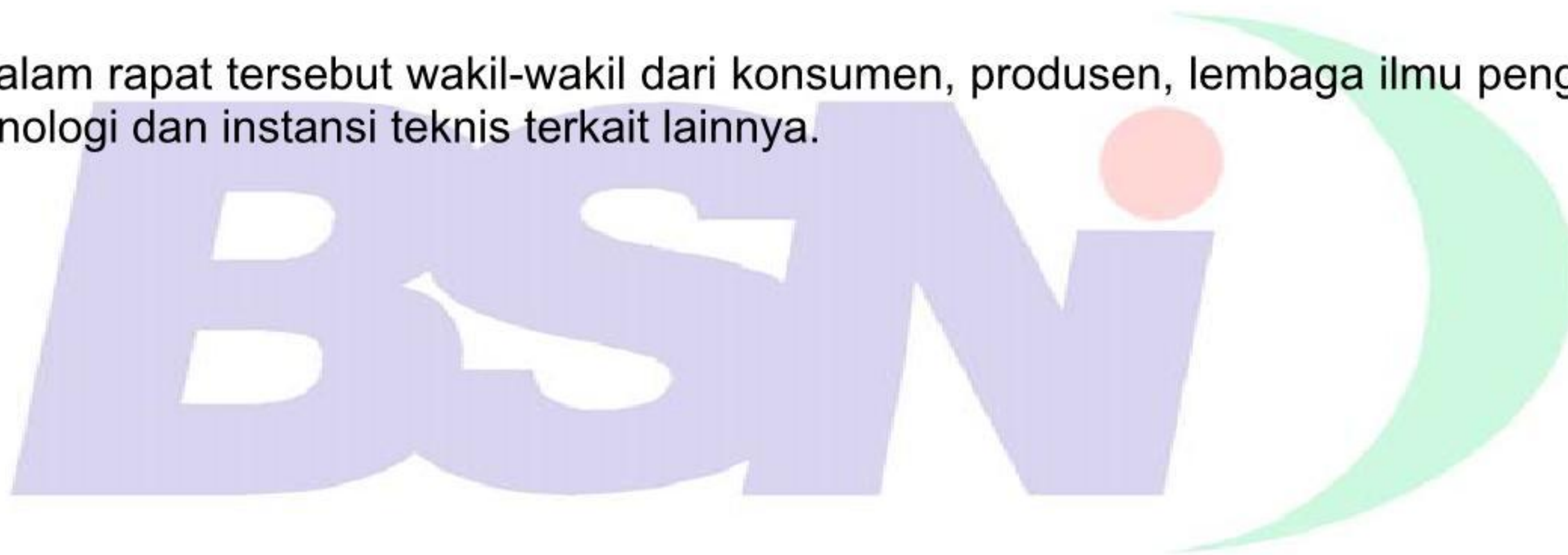
Maksud dan tujuan penyusunan standar adalah sebagai acuan sehingga saus cabe yang beredar dipasaran dapat terjamin mutu dan keamanannya.

Panitia teknis di atas dalam menyusun rumusan SNI ini telah memperhatikan hal-hal yang tertera dalam:

1. Undang-undang RI No.7 tahun 1996 tentang pangan
2. Undang-undang RI No.8 tahun 1999 tentang perlindungan konsumen
3. Peraturan pemerintah No.69 tahun 1999 tentang label dan iklan pangan
4. Kumpulan Peraturan perundang-undangan di bidang makanan tahun 1993-1994 Dit.Jen.POM, Departemen Kesehatan RI.

Standar ini telah dibahas dalam rapat Konsensus Nasional pada tanggal 17 Desember 2002 di Jakarta.

Hadir dalam rapat tersebut wakil-wakil dari konsumen, produsen, lembaga ilmu pengetahuan dan teknologi dan instansi teknis terkait lainnya.



Saus cabe

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi, acuan normatif, istilah dan definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat lulus uji, higiene, pengemasan dan penandaan saus cabe.

2 Acuan normatif

SNI 01-0222-1995, *Bahan tambahan makanan.*

SNI 19-0428-1998, *Petunjuk pengambilan contoh padatan.*

SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan minuman.*

SNI 01-2893-1992, *Cara uji pemanis buatan*

SNI 01-2894-1992, *Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan.*

SNI 01-2895-1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan.*

SNI 01-2896-1998, *Cara uji cemaran logam dalam makanan.*

SNI 01-2897-1992, *Cara uji cemaran mikroba.*

SNI 01-4866-1998, *Cara uji cemaran arsen dalam makanan.*

3 Istilah dan definisi

saus cabe

saus yang diperoleh dari bahan utama cabe (*capsicum sp*) yang baik, yang diolah dengan penambahan bumbu-bumbu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan

4 Syarat mutu

Tabel 1 Persyaratan mutu

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1.	Keadaan:		
	Bau	-	normal
	Rasa	-	normal
2.	Jumlah padatan terlarut	% b/b	min 20
3.	Mikroskopis	-	cabe positip
4.	PH	-	maks. 4
5.	Bahan tambahan pangan:		
	5.1 Pewarna		sesuai peraturan di bidang makanan yang berlaku
	5.2 Pengawet	-	
	5.3 Pemanis buatan		

Tabel 1 (lanjutan)

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
6.	Cemaran logam:		
	6.1 Timbal (Pb)	mg/kg	maks. 2,0
	6.2 Tembaga (Cu)	mg/kg	maks. 5,0
	6.3 Seng (Zn)	mg/kg	maks. 40,0
	6.4 Timah (Sn)	mg/kg	maks. 40,0 /250,0*
	6.5 Raksa (Hg)	mg/kg	maks 0,03
7.	Cemaran arsen (As)	mg/kg	maks. 1,0
8.	Cemaran mikroba		
	8.1 Angka lempeng total	Koloni/g	maks 1 x 10 ⁴
	8.2 Bakteri koliform	APM/g	< 3
	8.3 Kapang	koloni/g	maks 50

* Untuk yang dikemas dalam kaleng

5 Pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1998, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

6 Cara uji

6.1 Persiapan contoh untuk uji kimia

Persipan contoh sesuai SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 4.

6.2 Bau dan rasa

Cara uji bau dan rasa sesuai SNI.01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman* butir 1.2.

6.3 Jumlah padatan terlarut

Cara uji jumlah padatan terlarut sesuai dengan lampiran A.

6.4 Pemeriksaan mikroskopis

6.4.1 Peralatan

- mikroskop;
- kaca alas;
- Sengkelit (ose);
- tabung kimia;
- kapas.

6.4.2 Prosedur

Basahi cuplikan dengan air, buat preparat di atas kaca alas, kemudian tutup dengan kaca penutup dan lihat di bawah mikroskop. Bandingkan hasilnya dengan cabe asli.

6.5 pH

Cara uji pH sesuai SNI 01-2891-1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 16.

6.6 Bahan tambahan makanan

6.6.1 Cara uji pewarna makanan sesuai SNI 01-2895-1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan*.

6.6.2 Cara uji bahan pengawet sesuai SNI 01-2894-1992, *Cara uji bahan pengawet makanan dan bahan tambahan yang dilarang untuk makanan*.

6.6.3 Cara uji pemanis buatan sesuai SNI 01-2893-1992, *Cara uji pemanis buatan*.

6.7 Cemarkan logam

Cara uji cemarkan logam sesuai SNI 19-2896-1998, *Cara uji cemarkan logam dalam makanan*.

6.8 Cemarkan arsen

Cara uji cemarkan arsen sesuai SNI 19-4866-1998, *Cara uji cemarkan arsen dalam makanan*.

6.9 Cemarkan mikroba

Cara uji cemarkan mikroba sesuai SNI 19-2897-1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

7 Syarat lulus uji

Produk dinyatakan lulus uji, bila memenuhi persyaratan mutu seperti pada butir 4.

8 Higiene

Saus cabe harus diproduksi secara higiene termasuk cara penyimpanan dan penanganan yang mengacu pada Pedoman Cara Produksi yang Baik untuk Makanan.

9 Pengemasan

Produk dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, tidak dipengaruhi atau mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.

10 Penandaan

Penandaan dan pelabelan saus tomat sesuai dengan ketentuan tentang label dan iklan pangan.

Lampiran A
(normatif)

Cara uji jumlah padatan terlarut

A.1 Cara uji jumlah padatan terlarut (cara 1)

A.1.1 Acuan

AOAC, *Official Methods of Analysis* (2000) 940.31. *Solids (Soluble) in Canned Vegetables*.

A.1.2 Prinsip

Jumlah padatan terlarut adalah selisih dari total padatan dengan padatan yang tidak larut.

A.1.3 Peralatan

- a) neraca analitik;
- b) pinggan logam/botol timbang logam dengan tutup;
- c) penangas air;
- d) vacuum oven;
- e) centrifugasi;
- f) corong Buchner;
- g) oven;
- h) desikator;
- i) gelas piala 50 ml.

A.1.4 Pereaksi/bahan

Tanah diatome/*filter aid*

A.1.5 Prosedur

A.1.5.1 Penetapan total padatan

- a) Kedalam pinggan yang terbuat dari logam, timbang jumlah tanah diatome/*filter aid* sehingga pada setiap cm^2 mengandung ± 15 mg.
- b) Keringkan pada suhu 110°C selama 30 menit, dinginkan dalam desikator kemudian timbang (w_1) dan selanjutnya timbang contoh secepat mungkin (w_2). Sebelumnya pada setiap pnggan, lakukan tes sample dengan ukuran tertentu sehingga mengandung residu kering ≥ 9 mg sampai ≤ 30 mg pada setiap cm^2 .
- c) Ratakan contoh pada tanah detome, sebarkan secara merata didasar pinggan, jika perlu tambahkan H_2O untuk memudahkan penyebaran.
- d) Letakan pinggan diatas penangas air sampai contoh kering (air yang tertinggal tidak boleh mengandung lebih dari 50% padatan kering).
- e) Masukkan kedalam vakum oven dengan suhu $69^\circ\text{C} - 71^\circ\text{C}$, tekanan ≤ 50 mm Hg (6,6 kpa) selama 2 jam (pada awal pemanasan/satu jam pertama, suhu oven diperbolehkan 65°C selanjutnya harus sudah mencapai 69°C periode 30 menit).
- f) Penambahan udara kering ke dalam oven diukur rata-rata 2 sampai 4 gelembung per detik (melalui H_2SO_4).
- g) Selanjutnya pinggan ditutup dan timbang setelah mencapai suhu kamar (w_3).

Perhitungan :

$$\text{Kadar total padatan} = \frac{w_3 - w_1 \times 100\%}{w_2 - w_1}$$

dengan:

w_1 adalah bobot piringan kosong

w_2 adalah bobot piringan dan contoh

w_3 adalah bobot piringan dan contoh setelah dikeringkan dalam vakum oven

A.1.5.2 Penetapan padatan yang tidak larut

- Timbang dengan teliti ± 20 gram contoh kedalam gelas piala 50 ml (w_4), tambahkan air panas.
- Timbang 2 buah kertas saring (dalam botol timbang) yang telah dikeringkan pada suhu 100°C selama 2 jam (w_5)
- Sentrifugasi kemudian buang cairan jernih melalui corong buchner dengan menggunakan 1 kertas saring yang diketahui bobotnya.
- Ulangi pencucian contoh 4 sampai 5 kali dengan menggunakan air panas, jika diperlukan gunakan kertas saring yang ke 2.
- Pindahkan sisa padatan yang tidak larut kedalam botol timbang, keringkan pada suhu 100°C selama 2 jam, dinginkan dalam desikator dan timbang (w_6).

Perhitungan:

$$\text{Kadar padatan yang tidak larut} = \frac{w_6 - w_5 \times 100\%}{w_4}$$

dengan:

w_6 adalah bobot botol timbang + kertas saring + zat padat yang tidak larut

w_5 adalah bobot botol timbang + kertas saring

w_4 adalah bobot contoh

A.1.5.3 Jumlah padatan terlarut

Perhitungan:

Kadar jumlah padatan terlarut = kadar total padatan - kadar padatan yang tidak larut

A.2 Jumlah padatan terlarut (cara II)

A.2.1 Acuan

Singapore standar 340 : 1989 specification for chili sauce.

A.2.2 Prinsip

Contoh disentrifugasi dalam keadaan dingin dan dengan kecepatan tinggi kemudian larutan jernih diperiksa dengan menggunakan refraktometer.

A.2.3 Peralatan

- Peralatan refraktometer dengan bagian prisma yang dilengkapi termostat untuk pengatur suhu.

- Sentrifugasi dingin dengan kecepatan tinggi (dapat memusingkan dengan kekuatan gaya centrifugal 25.000 kali gravitasi).

A.2.4 Prosedur

- Pusingkan ± 10 gram contoh dengan menggunakan sentrifugasi dengan kekuatan gaya centrifugal 24.500 kali gravitasi pada suhu 100C selama 30 menit atau sampai menghasilkan larutan jernih.
- Ambil larutan jernih dengan menggunakan pipet dan periksa dengan menggunakan refraktometer. Pembacaan dilakukan pada suhu 25 0C dan catat setelah angka konstan minimal 5 menit.

A.2.5 Pernyataan hasil

Nyatakan hasil sampai 0,1 %



Bibliografi

Malaysia Standard 532 : 1995 Specification for red chilli sauce

Singapore Standard 340: 1999 Specification for chilli sauce

AOAC-1995, Official Methods of Analysis 16 th Association of Official Industrial chemistry, nothing control , butir 970-59.













BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id